

Perancangan Buku Pengenalan Makanan khas Korea

Melissa Masbudi¹, Elisabeth Christine Yuwono², Adi Satria Kurniawan³

¹²³Program Studi Desain Komunikasi Visual, Fakultas Seni dan Desain

Universitas Kristen Petra, Jl. Siwalankerto 121 – 131, Surabaya

Email : imelissa@windowlive.com

Abstrak

Makanan Korea adalah masakan unik yang tumbuh dari budaya, lingkungan, geografi, dan iklim negara Korea itu sendiri. Sebagian besar makanan Korea adalah hasil fermentasi dan sebagian besarnya sudah terkenal di dunia karena diakui manfaat kesehatannya, seperti contoh *kimchi*. Selain sehat dan baik untuk keseimbangan tubuh dan pikiran, makanan Korea juga memiliki sejarah dan keunikan tersendiri dibanding makanan-makanan khas negara lainnya, dimana keunikan rasanya telah memikat dan menarik perhatian banyak orang. Namun sayangnya, kebanyakan orang menganggap bahwa makanan Korea merupakan makanan tren dari Kpop, dan mereka masih belum mengetahui bagaimana sejarah dan manfaat dari makanan khas Korea tersebut. Oleh karena itu, dibuatlah sebuah buku yang berisi foto makanan khas Korea beserta informasi dari makanan tersebut agar mampu tersampaikan dengan baik.

Kata kunci : Korea, Makanan Korea, Masakan Korea, fotografi, foto makanan, fotografi makanan

ABSTRACT

Title: *Design of Introduction Book About Korean Food*

Korean food is a unique cuisine that grew out from culture, environment, geography, and climate of the Korean nation itself. Most of Korean food is fermented food and was known for its health benefits, for example like kimchi. Apart from its healthy and good for body and mind point, Korean food also has its own uniqueness compared to another countries' typical foods which already mesmerized and captivated many people's attention. But unfortunately, many people still assume that Korean food is just a food trend because of the arisen K-Pop wave, and they still do not know about the history and the use of the food. Therefore this book is made to provide information about Korean food through the photos that can convey properly.

Keywords : *Korea, Korean food, Korean cuisine, photography, food photo, food photography*

Pendahuluan

Korea adalah sebuah semenanjung di Asia Timur (di antara Tiongkok dan Jepang) yang terbagi menjadi dua negara, yakni Republik Korea (Korea Selatan) dan Republik Rakyat Demokratik Korea (Korea Utara) setelah Perang Dunia II pada tahun 1945. Korea Selatan kemudian berkembang menjadi negara demokratis sementara Korea Utara berhaluan komunis. (<http://en.wikipedia.org/wiki/Korea>)

Pada masa ini Korea Selatan telah dikenal akan tren *Korean Wave* atau *Hallyu Wave*, dimana tren tersebut merupakan penyebaran popularitas budaya musiknya yang biasa disebut *K-pop*, drama (*K-drama*), bahasa, teknologi, animasi, dan film. Selain dari enam hal tersebut, popularitas makanan khasnya pun juga banyak digemari oleh masyarakat saat ini.

Makanan Korea adalah masakan unik yang tumbuh dari budaya, lingkungan, geografi, dan iklim negara Korea itu sendiri. Meskipun makanan Korea berbagi bahan dan aspek tertentu dengan negara tetangganya, yaitu Cina dan Jepang, makanan Korea memiliki rasa, rempah-rempah, bahan, dan teknik tersendiri.

Makanan Korea sebagian besar adalah hasil fermentasi dan sebagian besarnya sudah terkenal di dunia karena diakui manfaat kesehatannya, seperti contoh *kimchi* (asinan sayur hasil fermentasi yang diberi bumbu pedas) dan *doenjang* (pasta kedelai yang difermentasikan). Analisis menurut *Korea Tour Organization*, *kimchi* merupakan salah satu dari 5 makanan paling sehat di dunia setelah *olive oil* dan

kedelai (*World's Healthiest Food, 2008, U.S. Health Magazine dan Health.com*).

Makanan Korea sendiri disebut makanan sehat karena berbahan dasar sayuran dan juga terdapat berbagai macam gizi dan nutrisi yang terkandung di dalamnya yang baik untuk kesehatan tubuh seperti vitamin, protein, serat, kalsium dan mineral. Makanan Korea juga memiliki manfaat seperti penambah energi tubuh, untuk kesehatan kulit agar kulit terasa halus, mencegah sembelit dan melancarkan pencernaan, dan masih banyak manfaat lainnya.

Di Indonesia sendiri, sudah mulai banyak restoran khas Korea yang tersedia khususnya di kota-kota besar Indonesia. Jumlah peminatnya pun tidak bisa dibilang sedikit. Banyak masyarakat dari usia remaja hingga dewasa berebut untuk mencoba makanan dari negeri ginseng tersebut semenjak adanya *Korean Wave* yang tersebar di negeri ini.

Tetapi sangat disayangkan bahwa tidak banyak masyarakat yang mengetahui kegunaan, manfaat, dan fakta kesehatan dibalik masakan khas Korea tersebut. Beberapa dari mereka mengonsumsi makanan tersebut hanya sekedar ikut-ikutan tren *Korean Wave* yang sedang menjamur di Indonesia dan biasanya mereka mengonsumsi makanan Korea karena melihat drama atau *variety show* yang mereka tonton. Padahal, makanan khas Korea dapat dikonsumsi kapan saja meski dengan ada atau tidak adanya tren *Korean Wave*.

Rumusan Masalah

Bagaimana merancang suatu buku pengenalan makanan khas Korea dan menyampaikan informasi akan manfaat kesehatannya?

Metode Perancangan

Cara Pengambilan Data

Data primer merupakan sumber data yang diperoleh langsung dari sumber asli (tidak melalui media perantara). Data primer dapat berupa opini subjek (orang) secara individual atau kelompok, hasil observasi terhadap suatu benda (fisik), kejadian atau kegiatan, dan hasil pengujian. Dalam penelitian ini, responden adalah manajer dari dua restoran Korea terbesar di Surabaya dan masyarakat penggemar K-Pop dan non K-Pop. Sedangkan data sekunder diperoleh melalui penelitian pustaka. Penelitian pustaka didapat dari internet maupun buku literatur yang mendukung pengumpulan data.

Instrumen/Alat Pengumpulan Data

Peralatan yang digunakan untuk mengumpulkan data:

- a. Kamera DSLR Canon 1100D

- b. Kamera DSLR Canon 7D
- c. Lensa standar 18-55mm
- d. Lensa fix 50mm, f/1.8
- e. Softbox
- f. Laptop

Metode Analisis Data

Dalam perancangan ini dibutuhkan wawancara yang cukup agar informasi yang didapatkan dari informan seputar makanan Korea dapat menunjang untuk pembuatan buku foto ini dengan menggunakan metode analisa 5W + 1H :

- a. *What* : permasalahan apa yang perlu dibahas sehingga timbul perancangan ini?
- b. *Who* : siapa target yang dituju dalam perancangan ini?
- c. *Why* : mengapa makanan khas Korea perlu dikenalkan?
- d. *When* : kapan penelitian dilakukan?
- e. *Where* : di tempat manakah akan dilakukan penelitian?

Sasaran Perancangan

Perancangan buku ini berdasarkan dengan karakteristik *target audience*-nya agar dapat mencapai sasaran yang tepat maka harus ditetapkan terlebih dahulu karakter dari *target audience* tersebut. Adapun *target audience* ditinjau dari segi demografis, geografis, behavioral dan psikografis.

1. Demografis

Target audience ditinjau dari segi demografis adalah sebagai berikut :

Jenis kelamin	: Pria dan Wanita
Usia	: > 20
Pendidikan	: SMA, D3, S1, S2
Strata ekonomi sosial	: Menengah keatas
Profesi	: Untuk semua jenis profesi

namun secara khusus untuk orang yang profesinya mendekati dengan pendidikan, masyarakat, kuliner, maupun fotografi.

2. Geografis

Secara geografis, sasaran perancangan buku pengenalan makanan khas Korea ini adalah masyarakat yang tinggal di kota-kota besar di Jawa pada khususnya dan masyarakat Indonesia pada umumnya.

3. Behavioral

Ditinjau dari segi *behavioral*, sasaran buku ini adalah mereka yang memiliki rasa ingin tahu yang tinggi, suka menambah wawasan, gemar kuliner maupun fotografi, ketertarikan akan kesehatan, serta penggemar buku.

4. Psikografis

Ditinjau dari segi *psikografis target audience* dari buku ini adalah orang yang memiliki ketertarikan akan budaya dan sejarah tentang negara lain - khususnya Korea, menyadari akan pentingnya

kesehatan, menyukai kuliner dan fotografi, serta mereka yang suka membaca.

Analisis dan Konsep Pemecahan Masalah

Analisis Data

Pada saat ini popularitas negara Korea sedang tinggi dan sangat terkenal di seluruh penjuru dunia. Selain teknologi, musik dan film, masakannya juga mulai populer di manca negara. Makanan Korea atau *hansik* adalah masakan unik yang tumbuh dari budaya, lingkungan, geografi, dan iklim negara Korea itu sendiri. Meskipun makanan Korea berbagi bahan dan aspek tertentu dengan negara tetangganya, yaitu Cina dan Jepang, makanan Korea memiliki rasa, rempah-rempah, bahan, dan teknik tersendiri. Masakan Korea adalah segalanya mengandung tentang keseimbangan. Sebuah hidangan dibuat bertujuan untuk memelihara ide harmoni di dalam pikiran dengan rasa yang sedikit manis dan asin, pedas dan ringan, panas dan dingin. Makanan tradisional biasanya terdiri dari nasi, sup, *kimchi* dan berbagai macam makanan tambahan yang disebut *banchan*.

Kepopuleran masakan tersebut tidak terlepas dari peranan fermentasi. Tujuan fermentasi adalah untuk menghancurkan atau memecah makanan menjadi komponen yang lebih mudah dicerna melalui bakteri alami yang hidup di sekitar kita. Cara ini sudah dilakukan masyarakat Korea Selatan sejak lama karena dipercaya dapat memberikan manfaat kesehatan. Untuk makanan Korea sendiri terdiri dari 3 jenis umum yaitu :

1. *Side dish* merupakan makanan tambahan atau makanan sampingan yang terdiri dari berbagai macam jenis dan disajikan dalam piring-piring kecil.
2. *Staple food* atau *main dish* merupakan hidangan utama biasanya yang memiliki bahan dasar nasi atau sup.
3. *Dessert* merupakan hidangan terakhir yang disajikan berupa beberapa makanan atau terkadang minuman manis.

Dalam penyajian makanan tersebut biasanya disajikan dengan minuman beralkohol seperti *soju* atau *makgeolli* (*rice wine*) sebagai pendampingnya. Di negara ini juga terdapat beberapa penataan meja tradisional yang biasa digunakan. Semua hidangan disajikan dalam satu meja dengan waktu bersamaan. Dasar dari penataan meja digunakan oleh satu orang. Menurut Official Korea Tourism Organization, penataan meja diklasifikasikan menjadi 6 jenis menurut hidangan utamanya yaitu :

1. *Bap-sang* atau *Ban-sang*

Penataan meja ini memiliki ciri-ciri nasi sebagai hidangan utamanya. *Banchan* (lauk atau *side dishes*) disusun sesuai dengan resep, bahan, warna dan suhu makanan dengan penekanan pada keseimbangan. Ada pengaturan meja dengan 3, 5, 7, 9 dan 12 yang sesuai dengan jumlah lauk.



Gambar 1. 3-cheop bansang (3-dish table setting)

sumber :

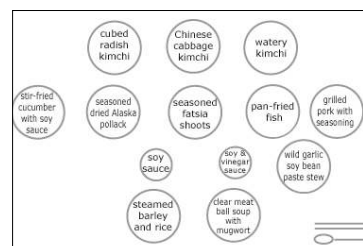
http://english.visitkorea.or.kr/enu/FO/FO_EN_7_1_3.jsp



Gambar 2. 5-cheop ban-sang (5-dish table setting)

sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp



Gambar 3. susunan 5-cheop ban-sang (5-dish table setting)

sumber :

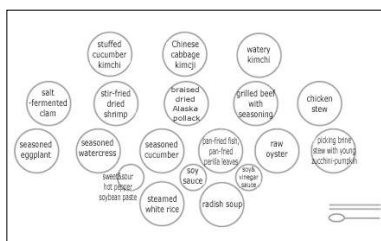
http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp



Gambar 4. 9-cheop ban-sang (9-dish table setting)

sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp



Gambar 5. susunan 9-cheop ban-sang (9-dish table setting)

sumber :

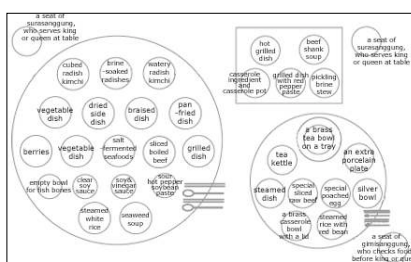
http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp



Gambar 6. 12-cheop bansang (12-dish table setting) atau Surasang (Royal Table)

sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp



Gambar 7. susunan 12-cheop bansang (12-dish table setting) atau Surasang (Royal Table)

sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

1. Juk-sang (porridge table setting)

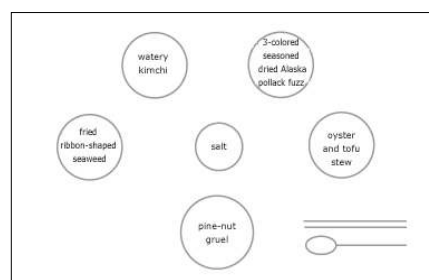
Penataan meja ini menampilkan bubur sebagai hidangan utamanya. Lauk dengan pedas sedang seperti *nabak-kimchi* (kimchi yang dibuat dari irisan tipis lobak putih Korea dan kubis *nappa* yang diasinkan), *bugeo-bopuragi* (serpihan ikan *pollack* yang dikeringkan dan diberi bumbu), dan *jeotguk-jjigae* (sup dengan ikan asin) merupakan hidangan yang cocok jika disantap dengan bubur dikarenakan bubur termasuk makanan yang berair, sehingga *side dish* yang berasa asin dan pedas sekaligus yang memiliki tekstur yang kuat tidak cocok untuk disajikan.



Gambar 8. Juk-sang (porridge table setting)

sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp



Gambar 9. susunan Juk-sang table setting

sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

2. Myeon-sang (noodle table setting)

Di dalam *myeon-sang*, *mi*, *tteokguk* (sup kue beras) atau *mandu* (pangsit) merupakan hidangan utama. Penataan meja ini baik untuk makan siang atau santapan yang sederhana.



Gambar 10. Myeonsang (noodle table setting)

sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

3. Juan-sang (liquor table setting)

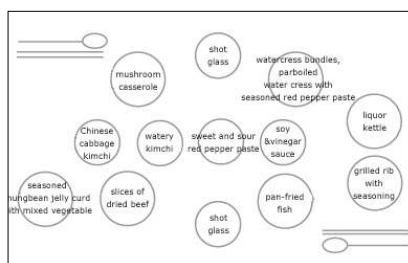
Liquor table setting ini menyuguhkan minuman keras atau alkohol untuk para tamunya. Beberapa lauk seperti daging kering, irisan ikan, *jeon* (pancake sayuran atau daging ala Korea yang dibuat dari tepung dan telur), *pyeon-yuk* (irisian daging tipis yang telah direbus), *jjim* (daging sapi, ikan, atau ayam yang di tim atau direbus yang sebelumnya telah diasinkan di dalam saus atau sup), *saeng-chae* (salad Korea yang tidak dimasak yang terdiri dari campuran

sayur seperti lobak dan bahan lainnya seperti daging ayam atau ubur-ubur), *kimchi*, buah, kue beras atau kue ala Korea.



Gambar 11. *Juan-sang (liquor table setting)*
sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp



Gambar 12. *Juan-sang (liquor table setting)*
sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

1. *Dagwa-sang (refreshment table setting)*

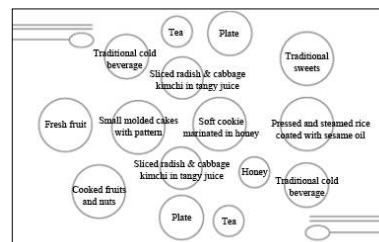
Dagwa-sang merupakan table setting untuk menikmati minuman non-alkohol. *Gaksaek-pyeon* (variasi dari kue beras manis ala Korea yang berbentuk persegi), *yu-gwa* atau *yumilgwa* (variasi dari *yak-gwa*; kue tradisional ala Korea yang terbuat dari tepung dan madu), *cha* (teh) atau *hwa-chae* (minuman campuran tradisional Korea yang terdiri dari berbagai macam buah yang direndam di dalam *omija*; buah *berry schisandra chinensis* atau jus yang dicampur madu).



Gambar 13. *Juan-sang (liquor table setting)*
sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

1_2_2_1.jsp



Gambar 14. *Juan-sang (liquor table setting)*
sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

2. *Gyoja-sang (large dining table setting)*

Penataan meja ini menyediakan makanan untuk orang banyak dalam satu meja besar secara bersamaan ketika pesta, perayaan, atau perjamuan tertentu. Berbagai hidangan yang disiapkan terbuat dari bahan-bahan yang berkualitas. Kualitas dari menu utama lebih penting daripada jumlah makanan yang disajikan. Hal tersebut adalah gagasan yang tepat untuk memfokuskan beberapa hidangan utama dan lauk yang cocok dalam hal warna, bahan, resep atau nutrisi.



Gambar 15. *Gyoja-sang (large dining table setting)*
sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp



Gambar 16. *Gyoja-sang (large dining table setting)*
sumber :

http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp

Di Indonesia sendiri, termasuk di Surabaya, sudah banyak sekali restoran Korea dan peminatnya tidak bisa dibilang sedikit. Hampir seluruh masyarakat mulai dari remaja sampai dewasa telah mengonsumsi makanan Korea. Namun yang sangat disayangkan beberapa dari mereka yang mengonsumsi makanan tersebut diakibatkan karena terbawa tren *Hallyu*.

Kebanyakan dari mereka hanya mengetahui beberapa jenis makanan khas Korea karena melihat dari drama atau film yang mereka tonton. Selain itu, pengetahuan mereka akan manfaat kesehatan makanan khas Korea juga masih terlihat kurang. Untuk itu, perancangan buku pengenalan makanan khas Korea dirasa perlu dalam pengembangan pengetahuan masyarakat khususnya masyarakat kota Surabaya mengenai makanan khas Korea tersebut.

Strategi Kreatif

What to Say

Makanan Korea bukanlah sekedar makanan tren semenjak adanya *Hallyu* atau *Korean Wave*, namun makanan Korea adalah makanan yang tergolong sehat, layak untuk dikonsumsi siapa saja, dan dapat dijadikan referensi untuk makanan sehari-hari. Selain itu dengan adanya karya ini, masyarakat juga dapat mengetahui informasi budaya makanan Korea yang meliputi bahan-bahan dasar yang dipakai dalam pembuatan makanan, nutrisi dan manfaat yang terdapat di dalam makanan tersebut, sekaligus informasi tentang beberapa makanan Korea yang dikonsumsi pada acara tertentu.

How To Say

Cara penyampaian dilakukan dengan pembuatan buku pengenalan yang di dalamnya berisi informasi tentang budaya makanan dan juga foto dari makanan itu sendiri. Untuk foto makanan akan dilakukan berbagai cara untuk menampilkan makanan tersebut. Foto makanan yang akan disajikan juga harus menarik minat para pembacanya sehingga dalam pelaksanaan sesi foto ini terdapat banyak unsur sebagai penunjang dari proses perancangan mulai dari penataan makanan (*food styling*) dan penataan meja yang cukup penting dalam pengambilan gambar serta pencahayaan.

Tujuan Kreatif

Tujuan dibuatnya perancangan ini adalah agar masyarakat dapat mengetahui bahwa makanan khas Korea ini merupakan makanan yang sehat dan pantas dikonsumsi kapan saja, dengan ada atau tidak adanya tren *K-Pop*. Selain itu, masyarakat juga dapat mengetahui informasi, asal usul, maupun sejarah dibalik makanan tersebut, sekaligus informasi dan manfaat kesehatan dari makanan itu. Dan dengan adanya media fotografi juga dapat menggugah selera masyarakat untuk mengonsumsi makanan tersebut.

Konsep Pemotretan

Pemotretan makanan ini menggunakan tema

tradisional-modern Korea. Hal-hal tradisional dari negara Korea dapat dilihat dari penggunaan bahan-bahan dasar alami seperti kayu, batu, tanah, anyaman dan jerami pada barang-barang khas mereka seperti mangkok batu, guci yang terbuat dari tanah liat, *sujeo* klasik (set peralatan makan di Korea yang terdiri dari sendok dan sumpit yang terbuat dari kayu; sekarang lebih banyak terbuat dari *stainless steel*). Sedangkan untuk unsur modern dapat ditemukan pada cara penataan makanan dan teknik pengambilan gambar yang beberapa akan menggunakan angle *overhead-shoot* yang diambil dari atas, yang akan disesuaikan dengan beberapa makanan

Sedangkan di dalam pemotretan ini akan menggunakan konsep tentang jenis dan urutan makanan khas Korea yang dimulai dari *side dish*, *main dish*, dan *dessert*. Selain itu juga akan ditampilkan minuman khas korea setelah semua foto makanan ditampilkan.

Sebelum bagian *side dish* akan ditampilkan beberapa foto dari bahan-bahan atau bumbu dasar yang biasa digunakan pada masakan Korea, seperti *gochujang* (pasta cabai merah yang difermentasikan), *doenjang* (pasta kedelai yang difermentasikan), dan lain-lain.

Untuk *side dish*, sekiranya akan ada 9-10 macam foto *side dish* selain *kimchi* yang biasa dihidangkan di restoran Korea. Sedangkan untuk *main dish*, akan ada 10-11 macam makanan yang terdiri dari jenis makanan yang menggunakan bahan dasar biji-bijian seperti nasi, daging, *guksu* (mi), *guk* (sup), *tang* dan *jjigae* (rebusan). Dan untuk *dessert* akan ditampilkan 2-3 jenis *dessert* tradisional Korea yang kurang diketahui banyak orang, seperti kue jenis *hangwa* (terbuat dari madu, tepung, gula dan buah-buahan) dan *tteok* (kue beras).

Konsep Desain Buku

Gaya desain yang akan digunakan adalah gaya desain yang terinspirasi dari gaya desain *simplicity*. Gaya desain yang digunakan menampilkan kesan minimalis, bersih dan elegan. Tujuannya adalah untuk memaksimalkan penggunaan ilustrasi fotografi sebagai pusat perhatian sekaligus isi dari buku yang ditata secara semaksimal mungkin dengan memanfaatkan *white space* agar pembaca tidak bosan ketika membaca isi buku tersebut.

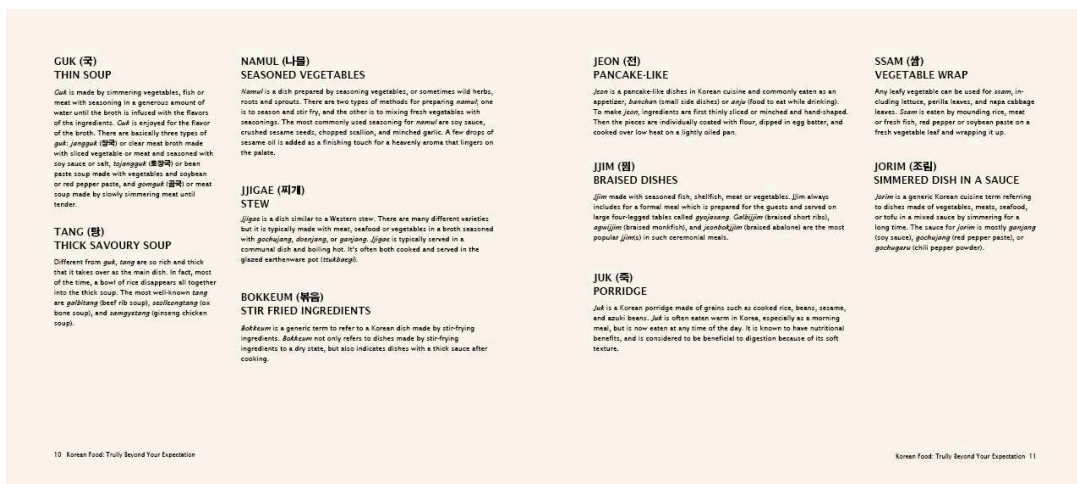
Judul buku yang dipilih yaitu “Korean Food: Trully Beyond Your Expectation”. Pemilihan judul tersebut memiliki tujuan untuk menyampaikan kepada masyarakat bahwa makanan khas Korea memiliki cerita dan informasi yang sebelumnya tidak diketahui banyak orang.

Hasil Desain

Berikut adalah beberapa hasil desain *layout* dari buku: “Korean Food: Trully Beyond Your Expectation”



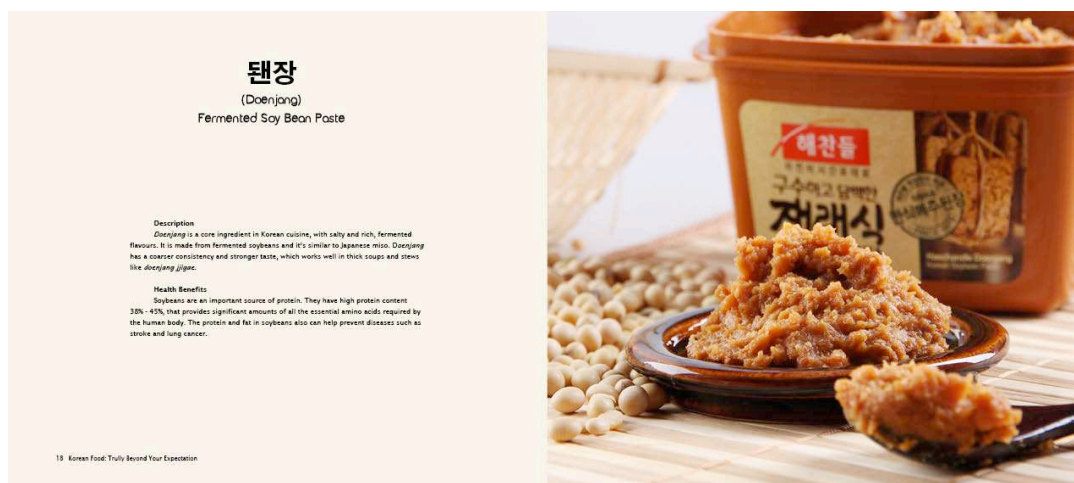
Gambar 16. Cover Belakang dan Depan Buku



Gambar 17. Layout Buku 1



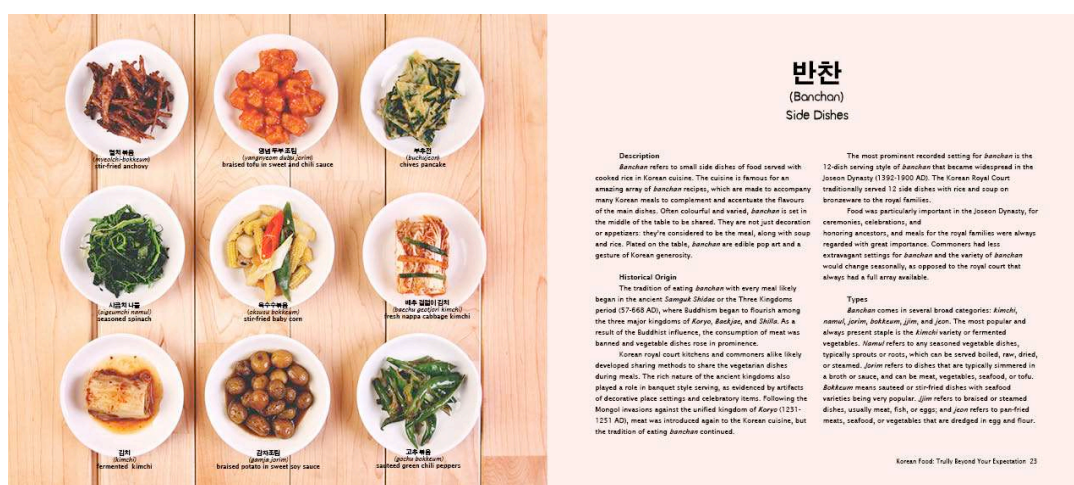
Gambar 18. Layout Buku 2



Gambar 19. Layout Buku 3



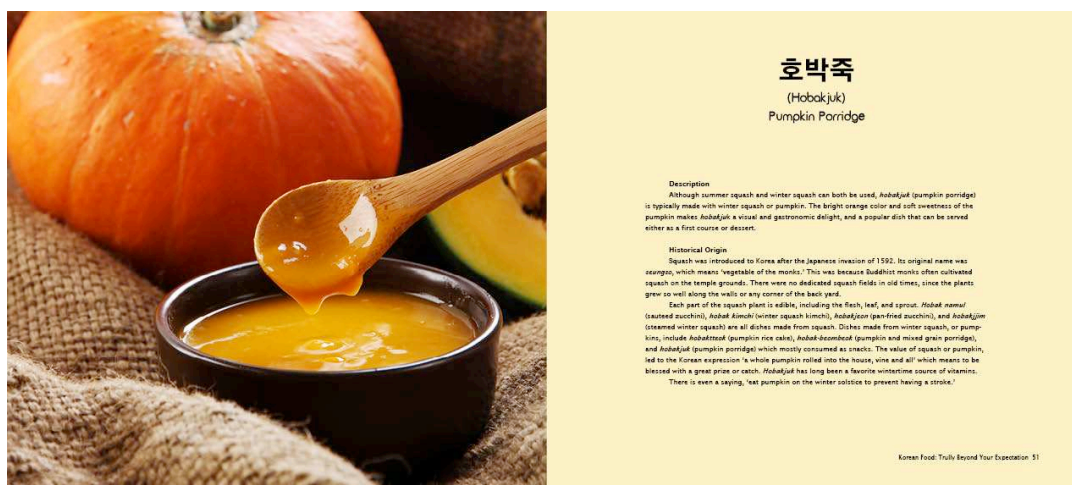
Gambar 20. Layout Buku 4



Gambar 20. Layout Buku 4



Gambar 22. Layout Buku 6



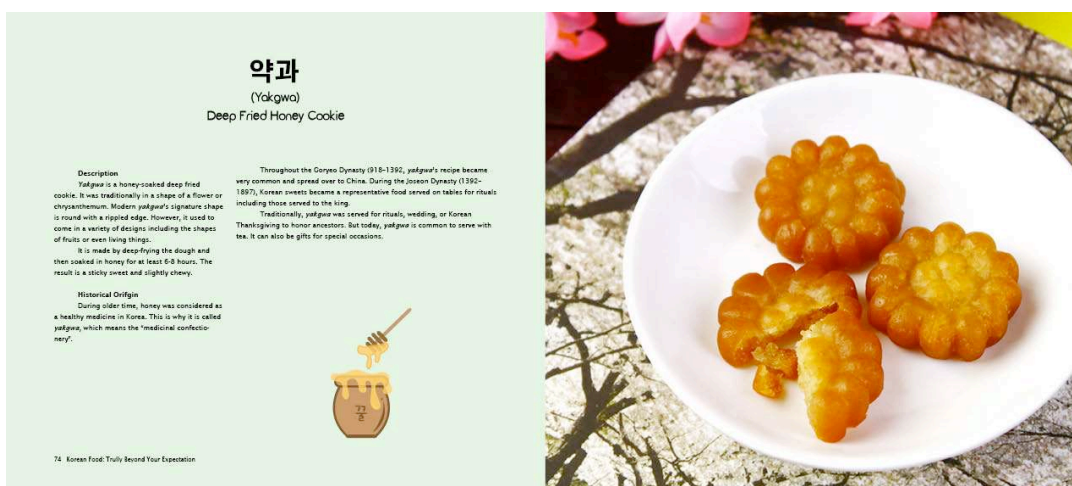
Gambar 23. Layout Buku 7



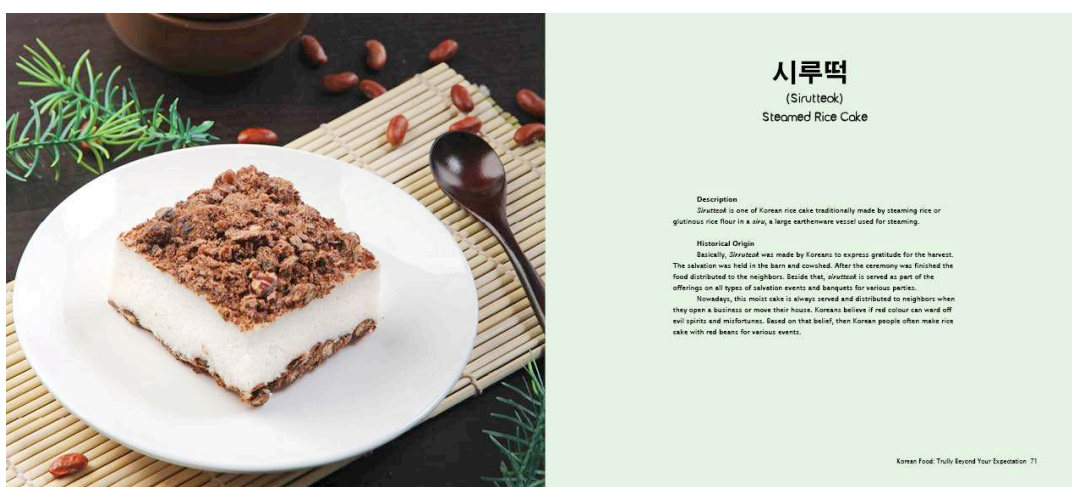
Gambar 24. Layout Buku 8



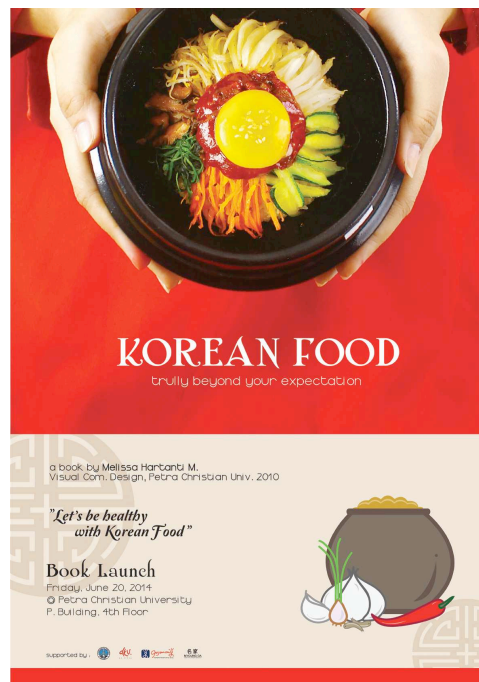
Gambar 25. Layout Buku 9



Gambar 26. Layout Buku 10



Gambar 27. Layout Buku 11



Gambar 28. Poster



Gambar 29. X-Banner

Kesimpulan

Hasil kesimpulan dari perancangan ini adalah untuk memperkenalkan lebih lanjut tentang makanan khas Korea kepada masyarakat Indonesia, sekaligus menunjukkan bahwa makanan Korea merupakan makanan yang sehat dan baik untuk kombinasi tubuh dan pikiran, karena di dalamnya banyak sekali kegunaan dan manfaatnya. Di dalam buku rancangan tersebut, selain data visual, juga terdapat data verbal atau teks dimana masyarakat dapat membaca informasi tentang makanan tersebut.

Dengan adanya perancangan ini, diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat dengan mengetahui asal-usul, kegunaan, dan manfaat dari makanan khas Korea, dan masyarakat tidak perlu ragu atau takut untuk mencoba mengonsumsi makanan tersebut.

Ucapan Terima Kasih

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan skripsi ini. Dalam penyusunan dan penulisan skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini penulis akan menyampaikan ucapan terima kasih khususnya kepada :

1. Bapak Aristarchus Pranayama K., BA, MA, selaku Ketua Program Studi Desain Komunikasi Visual Universitas Kristen Petra Surabaya yang telah mengesahkan secara resmi judul perancangan sebagai bahan penulisan laporan skripsi sehingga penulisan skripsi dapat berjalan dengan lancar.
2. Ibu Elisabeth Christine Yuwono, S.Sn, M.Hum dan Bapak Adi Satria Kurniawan, S.Sn, selaku Dosen Pembimbing I dan II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing selama pengerjaan Tugas Akhir ini
3. Bapak Deddi Duto Hartanto, S.Sn, M.Si, selaku Ketua Tim Penguji, atas saran dan masukannya mulai dari sidang awal sampai dengan sidang akhir.
4. Bapak Hen Dian Yudani, S.T., M.Ds, selaku dosen penguji, juga atas saran dan masukannya mulai dari sidang tengah sampai dengan sidang akhir.
5. Orang tua dan saudara, atas doa dan dukungannya
6. Teman-teman semua atas kebersamaan dan bantuannya
7. Semua pihak yang telah banyak membantu dalam penyelesaian skripsi dan Tugas Akhir ini.

Daftar Pustaka

“Drink the Healthy Broth to the Last Drop, Samgyetang”. *Korea Agra Food*. Agustus 2011.
<http://www.agrafood.co.kr/news/news_view.asp?seq=2007&category=5020&page=6>

“Juk, the Soul Food that Warms up the Body and Soul”. *Korea Agra Food*. Desember 2011.
<http://www.agrafood.co.kr/news/news_view.asp?seq=2484&category=5020&page=5>

“Korea”. *Wikipedia, the free encyclopedia*. 15 Juni 2014. <<http://en.wikipedia.org/wiki/Korea>>

“Korea’s Favorite Fermented Superfood: Kimchi”. *Korea Tourism Organization*.
<<http://www.visitkorea.or.kr/enu/SH/whatToBuy/whatToBuy.jsp?action=item&cid=995700>>

“Korean cuisine”. *The free encyclopedia, Wikipedia*. 30 Oktober 2013.
<http://en.wikipedia.org/wiki/Korean_cuisine>

Pettid, Michael J. *Korean Cuisine An Illustrated History*. London: Reaktion Books Ltd, 2008.

“The Story of Hansik”. *Korea Tourism Organization*.
<http://english.visitkorea.or.kr/enu/CU/CU_EN_8_1_7_1.jsp>

“Types of Table Settings”. *Official Site of Korea Tourism Organization*. 1 Februari 2014.
<http://asiaenglish.visitkorea.or.kr/ena/CU/CU_EN_8_1_2_2_1.jsp>

Wijaya, Herman. “Perancangan Fotografi Makanan Perancis”. Skripsi No. 00021677/DKV/2010. Tugas Akhir Fakultas Seni dan Desain Jurusan Desain Komunikasi Visual, Surabaya 2010

Young, Nicole S. *Food Photography From Snapshots to Great Shots*. United States of America: Peachpit Press, 2012.

